

IL CIVETTAIO

AZIENDA AGRICOLA



POGGIO AL COMMESSARIO

Igt Toscana – biologico

Blend di Sangiovese (60%), Cabernet Sauvignon (20%), Merlot (15%) e Alicante (5%). Il Poggio al Commessario, assieme alla Cessa del Civettaio si estende per 2,2 ettari; esposti a nord est. L'uva, raccolta manualmente, dopo il diradamento di luglio e la selezione dei grappoli in vendemmia, viene vinificata separatamente in vasche d'acciaio da 30 hl e in tini botte da 38 hl. Affina in botti di rovere per almeno 18 mesi. L'assemblaggio dei vini avviene alcuni mesi prima dell'imbottigliamento; imbottigliato senza essere filtrato e si affina poi almeno 10 mesi in bottiglia.

COMUNE DI PRODUZIONE: Civitella Paganico

UVE: Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 15%, Alicante 5% 12.000 bottiglie prodotte

VIGNETO: Poggio al Commessario, Cessa del Civettaio,

ESPOSIZIONE: Nord - est 140 m slm, terreno franco argilloso con scheletro frequente

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot doppio; 5050 piante per ettaro

RESA PER ETTARO: 50 quintali

LIEVITI: Autoctoni

Naso elegantemente intenso con fruttarossa, note di macchia mediterranea, succoso. Morbido all'assaggio, persistente e saporito, leggera sapidità. Vino elegante, piacevole da bere, abbastanza immediato